

Valable tous les midis, du lundi au vendredi
Hors jours fériés – Boissons non comprises

NOS FORMULES MIDI

Entrée + Plat + Dessert + Café **18,00 €**

Entrée + Plat + Café ou Plat + Dessert + Café **15,00 €**

Entrée du Jour : **6,80 €** - Plat du Jour : **11,50 €** - Dessert du Jour : **6,80 €**

- Entrée du Jour (consulter l'ardoise)
- La salade aux gésiers de volailles confits
 - La salade océane, sauce cocktail
 - La salade estivale

-
- Plat du jour (consulter l'ardoise)
 - Pièce du boucher plancha, frites et salade
Echalions confits ou sauce Poivre ou Munster
 - Pignons de poulet, sauce barbecue, frites et salade
 - Escalope de saumon, risotto crémeux au parmesan
Coulis de pimientos

-
- Dessert du jour (consultez l'ardoise)
 - Coupe de glaces ou sorbet 2 boules au choix
 - Pain Perdu saveur d'antan, crème fouettée
 - Fromage blanc, caramel laitier ou coulis de fruits rouges
 - Mousse au chocolat noir « Valrhona »

Coca Cola, Orangina, Limonade,
Sirop à l'eau au choix, Ice Tea
(Boissons en 20 cl)

Menu Petit Maître

(Enfant jusqu'à 12 ans)

- Saucisse de Francfort, pommes de terre frites
- Escalope de saumon, risotto
- Steak haché de bœuf, pomme de terre frites

- Riz au lait et coulis de fruits rouges, biscuit petit beurre
- Mousse au chocolat et Mikado
- Coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix, crème fouettée)

Plat + Dessert + Boisson
12,00 €

NOS MENUS

(Boissons Non Comprises)

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert
24.00 €

Menu BRASSERIE

- Salade du Mareyeur
- Panaché de bulots et crevettes roses
 - Salade Estivale
- Salade de chèvre chaud au miel



- Faux-filet de bœuf, échalions confits au beurre, frites et salade verte
- Pignons de poulet marinés, sauce barbecue, pommes de terre grenailles et salade verte
 - Escalope de saumon plancha, coulis de pimientos et tagliatelles
- Choucroute Brasserie



- Trilogie de fromage (Munster, chèvre et Comté, confiture de griottes et salade)
 - Coupe de glaces ou sorbets 3 boules au choix
- Riz au lait tradition à la vanille, framboises fraîches, sorbet citron et coulis de fruits rouges
- Pain perdu saveurs d'antan, caramel laitier, crème glacée vanille, crème fouettée.

Entrée + Plat
+ Dessert
28.00 €

Menu TAVERNE

Entrée + Plat + Dessert
33.00 €

- Terrine de foie gras de canard au Cognac « Maison », confiture de cerises noires au piment d'Espelette (Suppl. 3.00€)
- Assiette de fruits de mer de la Taverne (Suppl. 3.00€)
(2 huîtres, 2 langoustines, 2 crevettes roses, bulots et crevettes grises)
 - Salade gourmande aux gésiers confits
 - Flam'pizz Provençale



- Entrecôte plancha, sauce au poivre vert, frites et salade verte (Suppl. 4.00€)
- Pavé de cabillaud, sauce au chorizo, écrasé de pommes de terre et ciboulette
 - Choucroute de la Taverne au jarreton
 - Brochette de Saint-Jacques et tomates confites, crème de basilic, risotto crémeux au Parmesan (Suppl. 4.00€)



Dessert à la carte